İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
TIB TARİHİ ENSTİTÜSÜ
No. 39

TARİHTE
50 TÜRK YEMEĞİ

I

Prof. Dr. A. Süheyl Ünver
Tıb Tarihi Enstitüsü Müdürü



İSTANBUL — 1948
İSMAİL AKGÜN MATBAASI

To the wellcome
Museum Libra

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
TIB TARİHİ ENSTİTÜSÜ
No. 39

TARİHTE
50 TÜRK YEMEĞİ

I

Prof. Dr. A. Süheyl Ünver
Tıb Tarihi Enstitüsü Müdürü



İSTANBUL — 1948

İSMAİL AKGÜN MATBAASI

FİHRİST

Kebablar

Etler, Pilâv ve Sebzeler

Turşular

Hoşablar

Tarihi kısımlarla ilgili bahisler

Resimler ve İzahları

ESERİ SUNARKEN

Biz matbu tarih kaynaklarımızdan mazimizin ve yaşayışımızın ancak siyasî ve askerî olaylarını öğrenebiliriz. Lâkin bundan hariç ve çok defa aranılmayıp kaynaklarımız arasına az konan öyle eserlerle karşılaşıyoruz ki onlar bizim eski yaşayışımız ve kültür tarihimizin ana hatlarını ve misâllerini taşımaktadır. Hattâ bunlar bizim matbu menbalarımıza az geçmiş ve Garba da az intikal etmiştir.

Türkiyede yaşıyanlar muhakkak ki dünyada ıstıfa geçiren cidden büyük milletlerden biridir. Öyle yüksek kültürleri ve adamları vardır ki gittikleri ve yaşadıkları her yere götürmüşlerdir. Bugün yurdumuz içinde bulunan Selçuk ve Osmanlı Türklerinin yaşayış ve medeniyetleri büyük bir misaldir.

Osmanlı Türkünün kurduğu büyük imparatorlukta bizim kendimize hâs bir yaşayışımız ve üstün bir medeniyetimiz vardır. Yurdumuzdaki eserler bunların yüksek birer misalidir. Kütüphanelerimiz Türkün en ince zevklerine makes olan süslü ve resimli eserlerle zenginleşmiştir. Şehirlerimizin medeniyette ilerlediğini ve ufak kasaba ve köylerimizin temizlik, imar ve güzellikte bir nümune olduğunu görürüz. Bunların fevkinde bir yüksek ahlâkımız ve adaletimiz vardır. Bu ruhu hâlâ taşıyanlarımızın sayısı nüfusumuzun onda dokuzudur. Biz bu temiz ve yüksek ruha sahip olduğumuz içindir ki hâlâ mevcudiyetimizi dünyanın takdirlerile karşılaşarak muhafaza ediyoruz.

Pek eski tarihlere gitmiyelim· Şu 5, 6 asırlık Osmanlı tarihimize bakalım. Bizim hayat sürdüğümüz evler birer saadet yuvası idi. Dünyanın en temiz ve zevkli bir milleti olarak bu yuvalarımızda hayat sürdük. İç hayatımız dış hayatımızın makesi oldu. Temiz yedik, içtik, bittabi bunun verdiği enerji ve ruh safiyetiyle temiz ve asil yaşadık. O kadar ki ruh asaleti yalnız fakirlerimizde değil, zenginlerimizde de vardı. Kimse fakir sayılmazdı. Zira zenginler kendi servetlerini kendi şahıslarına Allah tarafından verilmiş bir nimet değil, kendi elleriyle dağıtılmak üzere fakirlerin hakkı sayıyorlardı. Türkiyede bu cihetle kimse aç ve açıkta değildi. Fikirler asla bazı şahsî menfaatlerin uydurduğu prensiplere kaymıyordu. Ne oldiyse oldu, milyonlarla bizi gerileten sebeplerle inkıraz bulduk. Nihayet öyle olduk ki bizden ileri medeniyetleri kabul-

lenmeğe başladık. Lâkin onların da hakikî fen taraflarını değil, sanki bizim de kendimize göre âdet ve yaşayışımız yok imiş gibi onların beğenilmiyecek taraflarını aldık. Tam ilerleme esaslarını alamadığımızdan yine ilerliyemedik. Buna işte bir misal vereyim. Bundan bir buçuk asır önce Garp medeniyetini kabullendiğimiz zaman işin gösteriş ve bünyemize uymıyan içtimaî olaylarını alırken onların yeme, içme usulleri de bizim memlekete girmeğe başladı. Evet bunun zarurî ve yapılması gereken tarafları yok değildi, vardı. Lâkin bu cereyan tesiriyle memleketimizde bilhassa yemek ve içmek hususunda bizim cihanın beğendiği Türk yemekleri çok ağır ve karışıktır, demeğe bile başladık. Lâkin onun yerine alafranga diye daha karışığını ve hoşa gitmiyeceklerini aldık ve an'ane ile tarihtenberi gelen yemeklerimizin isim ve mahiyetlerini bile unutmağa koyulduk. Selçuk ve Osmanlı Türklerinin 8-9 asırlık bir içtimaî yardım faslı vardır ki dünyanın en büyük içtimaî müessislerini biz yaptık. Bize Garpta İstanbul gibi bir şehir gösterin ki umuma mahsus iki yüz hamamı olsun· Konak ve ev hamamları birkaç bini geçerdi. Bana bir muadil şehir gösterin ki yalnız Fatih semtinde 800 çeşmesi olsun. Yalnız İstanbuldaki gibi 5 asır zarfında 50 hastane yaptırmış bulunsun. Bizdeki kadar imaret ve medrese gösterebilsinler. Elbetteki bu medenî bucakta gayet sade lâkin asıl ve temiz yiyorduk. Acaba ne yiyorduk?

Kaynaklarımız bize böyle birşey öğretmiyor. Fakat mutlaka ne yediğimizi bildiren bir esercik olmalı idi. İstanbul Üniversitesi Tıb Tarihi Enstitümüzün tıb, ilimler ve sanat tarihimiz üzerinde programlı çalışmaları bize bir çok yerlerde bu ciheti hatırlatıyordu. İmaretlerle ve oralarda pişen yemek çeşitlerine vakfiyelerinde karşılaşıyorduk. Fakat bunlardakilerin nasıl yapıldıklarını bilmiyorduk. Rahmetli üstadımız M. Cevdet'in notları arasında bazı eski yemeklerin örneklerini 1937 senesinde yazmıştık. Sonra yoğurt gûyâ Bulgar icadıdır diye yazan Doktor Tepenier'ye Türklerde Yoğurt tarihinin eskiliği üzerine yazdığımız bend için Topkapı Sarayında bir nüshası ve Ebüzziya tabı olan Bu Sihak (Ebu İshak) ın Et'ime eseri ve onun Cavit tarafından kolay anlaşılması için vücuda getirdiği Lugatçei Et'ime de (Topkapı Sarayı Hazine K. N. 1186) araştırmada bulduk. Nihayet aziz dostum Kitapçı Raif Yelkenci bize on sekizinci asra ait bir ağdiye risalesi verdi. İşte eserimizin esasını bu teşkil etmiştir.

Bu risaleyi vaktiyle M. Cevdet de gözden geçirmiş. Meğerse ondan aldıklarımı buradan çıkarmış. Ona derecesiz sevindim. Bizim daha başka kaynaklarımız olmalıdır· Fakat bugüne kadar elimize geçmemiştir.

Yemek pişirme ve usullerimizi XV inci asırdan tetkik etmeği tasarlamış bulunuyorum. Ondan önceleri bize ancak bir muamma halinde ka-

lacaktır. Daha bundan önceki asırlarda yeni yeni Osmanlı Türk matbahı gelişmektedir. Bunu XV inci asırda ele alabilecek bir halde buluyoruz. Zira Türklerin fütühatı asrında kendilerine seçtikleri bir takım mahallî âdetleri vardır. Fakat sırf bu âdetleri almakla kalmamış, onu kendi varlıklarına millî bir vasıf da mâl etmişlerdir. Okadar ki onların asıllariyle asla bir münasebeti kalmamıştır. Yani okadar bizim olmuştur. Meselâ XV inci asırda İstanbulu aldık. Daha önceden tanıdığımız Bizans mutbahiyle karşılaştık. Zarurî olarak birçok itiyatlar bize geçti. Fakat onu bir müddet sonra görenler bugünkü milletler kendi bünyelerine sokamadıklarından tanıyamadılar. İşte bu suretle Şark ve Garptan bize gelen itiyatların tamamen bize mâl edilmesiyle yani bizim olarak müteakıp asırlarda mutbağımızda büyük bir gelişme oldu. Okadar ki bu sefer onlar bizden aldılar. Ama aldıkları tamamen Türk yemeği idi. Bu yemekler onlara da yeni bir ağız tadı öğretti.

Artık biz XVIII inci asırda yavaş yavaş gerilememize rağmen dünyada fakir ve zengini ağız tadiyle yiyen milletlerdendik. Bu asrın başında memleketimize gelen İngiliz sefirinin eşi Lady Montagu bile bunu Garba duyurdu. Lâkin o yemeklerimizdeki baharatı ağır buluyordu. XX inci asırda İngiliz matbahına bunun girmeğe başladığını göremedi. Fakat bulduğu yegâne kusur da hemen bu idi· O da bertaraf edilebilirdi.

Elimize aldığımız 50 tanesini bir esercik halinde buraya sıraladığımız yemeğe müteallik çeşitler kitapta 200 e yakındır. Biz bu halde dörtte birini ayırmış oluyoruz. İyi yemeği seçenler kadar bunları yaptırmağa merakı olan ve dünya yemek çeşitlerini bilen biri olsaydı muhakkak ki karşımıza başka bir liste ile çıkabilirdi. Biz aralarından biraz da bugün yapılabilecek olanlarla tarihi kıymeti olanları seçtik. Ne yazık ki hepsini alamadık. Lisanına bile pek çokluk dokunmadık. Bunların içinden seçerek pişirecek meraklılar çıkabilir. Eğer çıkmazsa bile bizim yemek tarihimize ufacık bir mehaz olabilir ve bu yolda yürüyecekleri aydınlatabilir.

Bunların içinde eski devirlerden gelenler de yer almıştır. Meselâ Fatih, Halife Memnunun sevip yediği helva diye meşhur Memuniye helvasını sarayında yaptırıyor, bunun ismini matbah defterlerinden öğreniyoruz. Lâkin nasıl yapıldığını bilmiyorduk. Bu kitaptan öğrendik ve buraya da aldık. Fatih bunu severdi diye bir defa tecrübe edecek ve neticesini bize bildirecek bilmemki olur mu?

Fatih devrinde gerek imarette ve gerek sarayında yaptırılan hiyar, lahana ve şalgam turşularını da bu kitap içine alıyor. Biz de misâl olarak şalgamı o cihetle aldık.

Eski evlerimizde hususî mevsimine göre turşular ve reçeller de ya-

pılırdı. Şimdi bunlar hariçten kolay tedarik edildiğinden evlerimizden bu usul kalkmıştır. Bunun ekonomik ve temiz tarafları çoktur. Hem de Türk kadınının güzel bir meşgalesi idi. Pek eskiden meraklı olanlar çiğ şerbetler hazırlaalardı. Fatihin de sevdiği nardenk şerbeti, üzüm turşusunu da evlerimizde yapılırdı. Şimdi bunlar çok yerlerde unutuldu ve yapılmaz oldu.

Meselâ Üçüncü Sultan Ahmed'in sevdiği iki yemeği yazdık. Birinci Sultan Mahmud'un yemeğe meraklı olduğunu ve Hacı Beşir Ağanın yemekleri kontrolünü öğrendik ve buna bir misâl gösterdik.

İyi yemek pişirtmek ve yedirtmekle meşhur olan ulemadan Nev'i zade Efendiye ait olan peltenin yalnız terkibini değil ona ait olan bir hatıraya da diğer hatıralarla beraber eserde eski yerini verdik ki tarihi kıymetlerine de halel gelmesin.

Şüphesiz ki bu 50 yemek bütün tarihteki yemeklerimizi tamamen bildirmekten acizdir. Lâkin hiç yoktan yine mazimiz için bir kaynaktır. Gönül nekadar arzu eder ki vatanımızın her bucağında birer hususiyet taşıyan yemekleri de böyle tesbit olunsa eski medenî varlığımızın bugün de yaşayan hatıralariyle karşılaşmış oluruz. Bunu mutlaka yapmak lâzımdır ve şu ufak çalışmayı bu maksatla örnek olarak ele almalıdır.

Gönül nekadar arzu eder ki bu yemeklerin her ayda bir defa bile olsa birisi kendi malımız olarak başyemeği olsun.

Sonra içinden baharları hazfettiğiniz zaman Türk yemeklerinin sadeliği meydana çıkacaktır. Bir yemeğin ağırlaşmasına sade baharlar mı sebep olur? Bakınız içlerinde hiç lüzumsuz bir şey var mıdır? Bir de asıl alafranga ve sade dediğimiz yemeklerin karışıklığına ve çok defa onlara alışamadığımıza bakınız. Sade Türk yemeklerini ağırdır diye bırakıyor yerine maalesef daha sade ve sıhhisini koyamıyoruz.

Eser sonra bize birçoçk kolaylıklar gösteriyor. Meselâ balı yazarken mümkün olmazsa şekeri tavsiye ediyor. Koruk tavsiye edenlere bulunamazsa limon suyu diyor. Evler için terazi ile miktarları değil ölçüleri esas tutuyor. Bu cihetle eser çok pratik mahiyet alıyor.

Eskiden temiz, sade ve bozulmadan taze yenen yemeklere çok ehemmiyet verildiğini görüyoruz. Bu bizim bugünkü gıda hıfzıssıhhamızda esas tuttuğumuz noktadır. Kullandığı malzemenin de taze ve temiz olmasına itina lüzumunu bildiriyor. Hele şimdi evlerimizde buz dolapları var ise bu sefer yemekleri onun içinde bayatlatıyor ve bozuyoruz· Maalesef bu buz dolabına malikiz diye alafranga yemek hazırlıyan yerler çok def'a taze gıdalar hazırlamaktan kurtulduklarını zannediyorlar. Bunun nekadar yanlış olduğunu burada tekrarlamağı doğru buluyorum.

Eserde birşey daha dikkat nazarımızı çekmiştir. Bilhassa bir çok yemeklerin iyi yağlarla hafifliği tercih ve medhedilmiştir. Sonra memleketimizin her tarafında asırlarla an'anemize girerek meşhur olmuş yemekler İstanbula muhtelif tarzlarda gelince burada en lezzetli ağızlara göre bazı değişikliklere uğramış ve artık İstanbul matbahının malı olmuştur. Tarihte tamamen malımız bir İstanbul matbahı doğuyor.

Bu vesile ile eski yemek zamanlarımız üzerinde kısaca durmağı doğru buluyorum. Bizde sabahleyin işine gidecekler karınlarını iyice doyuruyorlar (kuşluk yemeği). Öğleyin yemek usulü yok. Bir de işinden evine öğle vakti çalışma zamanını boş geçirmediğinden erken dönüyor, yani ikindiyin (akşam yemeği) yiyor. Zira gaz olmadığı zamanlarda zeytinyağı ve mum ışıkları altında gece hayatı yoktur, ramazan müstesna. Bir de tarihteki yemeklerin an'ane ile dün tanılan isimlerini de değiştirmemelidir. Bu asla ilmî değildir. Meselâ (hünkâr beğendi) ye (millet beğendi) denemez. Biz millet beğendi diye bir yemek icad edebiliriz. Fakat asla isim değiştirmemeliyiz. Bunu tarihte reform yapan milletler yapmamıştır.

Yemeklerin eski isimleri bize hiç yabancı gelmiyor. Çünkü halk bunların isimlerini eskileri gibi an'aneye bağlı olarak naklediyor.

Fransızların bir noktai nazarı vardır, onu buraya almak istiyorum. Derler ki: Yemek pişirmeyi biz sizlerle temasa geçtikten sonra öğrendik. Haçlılar seferlerine kadar bizdeki yemek, yemek değildi. Alafranga yemek hususunda ifrata varanlar merakları derecesine göre mutedil ve baharatsız bir Şark usulü yemeği ikameye çalışırlarsa doğru ve zevkli hareket etmiş olurlar.

Aziz dostumuz Esat Fuat Tuğay der ki: Geçmiş asırlarda Türkiyenin diğer taraflarına nazaran ilim, yazı, tezhip ve yemek pişirme usulleri İstanbulda daha çok ilerlemiştir. Zira burası her şeyden önce büyük bir payitahttır, sonra impérial bir şehirdir. Herşeyi hükümdarın anlama derecesine göre beğendirmek zoru vardır. Meselâ Viyanada da böyledir. Orada İmparator oturur. Herşey vardır ve ne aransa bulunur. İşte bu cihetledir ki İstanbulun Osmanlı tarihinde müstesna bir mevkii vardır. Buraya sıraladığımız yemekler de İstanbulda Türkün son raddeye varan ince zevklerinin olgun birer misalidir.

Prof. Dr. A. Süheyl ÜNVER
119. Mühürdar caddesi. Kadıköyü

ESERİN MÜELLİFİ HAKKINDA

Bu güzel yemek kitabını kütüphanemize hediye eden zatın ismini maâlesef öğrenemedik. Pederi Şeyhülislâm Paşmakçızadenin damadıdır. Yani bir şeyhülislâmın kızı oğlu oluyor. Fakat bizim yemeklerimize ve onun sadeliğine âşık bir zattır. Kendisi ulemadandır. Üçüncü Sultan Ahmed devrini idrak etmiştir. Birinci Sultan Mahmut devrini pek iyi biliyor. 1143 te Bursadadır. Edirnede çok bulunmuştur. Bir zamanlar da Büyükçekmecede naip· Bosnayı da iyi biliyor. 1178 (1764) senesinde İzmirde kadıdır. Daha başka yerlere gidip gitmediğini bilmiyoruz. Lâkin her gittiği yerde nefis ve leziz hattâ baharsız yemekleri mutlaka öğreniyor. Meselâ İzmirde iken Sakız gibi Ege adalarındaki usulleri alıyor. Rumeli ve Anadoluda iyi yemek ççeşitlerini öğrenmiş. Edirnedekilerini biliyoruz. Sonra yemeklerin tarihî hâtıralarına da meraklı. Meselâ bize Üçüncü Sultan Ahmedin tarihleriyle sevdiklerini bildiriyor. Eğer çok yaşlı öldiyse o zamanı belki hatırlıyor. Birinci Sultan Mahmudun yemeklerine Hacı Beşir Ağanın nezaret ettiğini yazıyor. Herhalde müşahedeleri çok ve bunlara kıymet vererek bahislere katmış. Nevizade ve diğer zevatın da yemeklere meraklarını ve sevdiklerini onlara atfen bildirerek bugün için çok kıymetli tarihî bilgilerimizi de arttırıyor. Kendi tertipleri ve hattâ tabiriyle ihtiraları var. Bu arada av etlerine meraklı görünüyor. Yemeklerin sade ve hafifine taraftardır. Hazmı kolay olanları sever ve yazar. Sıhhî olanları işaret eder. Kaidei tıb haricine çıkmaz· Sıhhî olmıyan noktaları bildirir. Sonra geçmiş asırlarda İstanbula nerelerden neler geldiğini öğretiyor. Bilhassa eserini eski ve ilmî bir eser mahiyetinde yazışı da dikkate değer.

Yemeklerde şu şırayı takib etmiştir: Çorbalar, Hamur işleri, Helvalar. Kebablar. Et yemekleri. Sebzeler ve turşular ve hoşaflar. Biz de ondan ayırdıklarımızı bu sıra ile aldık.

ÇORBALAR

Nohudab

Nohuddan mamûl çorbadır. Gayet lâtif ve ziyade mukavvidir. San'ati: Evvelâ nohudu suda haşlayup kabuğunu giderdikten sonra nak' olunan su ile tencerede tamam yumuşayınca pişirüp ve suyunu süzüp kefçe ile gereği gibi sahk idüp kefgirden geçüreler. Badehu tavuk suyu yahut et suyu ile tekrar itidale gelince pişüreler. Ber minvali muharrer kışrı izale olduktan sonra nohudu kurudup badehu havanda döğüp eledikten sonra dahî yazıldığı veçh üzre tabh olunsa olur. Ancak bu tavur vakte muhtac, evvelki kolay def'aten olur.

Tarhana

Ameli tarhanadır. Tarhana evvelâ francala [1] yahut hünkârı hâs etmekten alup miktarı kifaye içlerinden bir okka miktarına 100 dirhem mikdarı torba yoğurdu konulub taş dibekte şimşir el ile gereği gibi halledüb bir geceden sonra bir tencerede tavuk yahut et suyu ile aheste ezüp mutedil ateşde biriki saat pişirdikten sonra yine ol etmeklerden tereyağında ve hurda lokum gibi kesüp ve kızardup üzerine koyalar. Eğer sütten, kaymaktan bir miktar dahî izafe olunursa ziyade lâtif olur.

Ciğer Çorbası

Kuzu ciğeri bulunmazsa koyun ciğerinden miktarı kifayede suda pişirüb badehu ince kıyub et suyu yok ise bir baş soğanı bir kaşık yağ ile gayet kavurup üzerine su koyub tekrar gereği gibi pişirildikten sonra iki üç yumurta sarısını alıştırıp yumurta rayihası gidince tabholuna ve bir miktar sirke ve maydanoz ve nane izafe oluna. Badehu taslara vaz' eyledikten sonra üzerine biber ve darçın koyup ekşilik ziyade matlub ise limon veya sirke izafe oluna·

---

[1] XVIII inci asır başında bu tâbir vardır.

HAMUR İŞLERİ

Lokum

Mâlûm olaki lokum envai çoktur. Cüzi tasarruf ile birbirine ta'mı lezzeti muhalif olub herbirinde başka letafet ve isimlerinde dahî mugayeret olup kimine yumurta lokumu, kimine, yağlı lokum, bazısına, heman lokum derler. Adeta lokumun sanati:

Meselâ bir miktar has una biriki kaşık sadeyağ ve biriki yumurta izafe olunup gereği gibi yuğurub bol yağda kızardırlar. Yağ gayetülgaye kızdıktan sonra lokumları koyalar ki kabarmasına bais olur.

Lalanga

(Lalenk, Lalin gıda) dahî derler. Birkaç nevi yapılır. Lâkin cümleden alası evvelâ kaide üzre bir derince kaba miktarı kifaye su koyub içine 5-6 yumurta kırup çalkıya. Badehu has undan az az koyup tekrar kuvvetlice çalkayub tamam özlenüp kıvam geldikten sonra biriki kabza tulum peyniri ve cüzice ekşi hamur mayası koyup karıştırdıktan sonra üzerini kapayup bir saat miktarı terkederler. Badehu bir tavaya sadeyağ koyup tamam eriyüp gayetülgaye kızdıktan sonra o hamurdan büyükçe kaşık alup tava dolunca koyalar. Badehu tamam iki tarafı kızardıktan sonra kevgir kefçe ile yağdan çıkarup bir münasip lengere koyup tamam oldukta üzerine şeker yahut bal koyup istimal buyuralar. Bundan âlâsı olmaz.

(Beşartı anki bal ve şeker katılmasında hissolur olmaz mıktarı vaz' oluna. Yağdan ihrac olundukta iptida mikrata süzdükleri kaba lâzımdır ki yağı gereği gibi süzüle. Badehu lengere vaz' oluna ve şeker ile oldukta dahî sıcak iken koyup hafifce küllü ateşe kapalıca kosalar şeker azasına güzelce sirayet etmekle dahî lâtif olur).

Akıtma

Anadoluda (cızlama) ve Rumelinde (akıtma) derler birkaç dürlü olur. Lâkin nefisi bir yüzlü olup ana dahî Anadoluda Taş etmeği derler.

Edirnede gayet lâtif ve nazik yaparlar. Alelhusus su yolcular kethüdası merhum Mirzanın hanesinde cümleden âlâ ve rânâ yapılmağla ve merhumu merkumun kenduye mahsus bir kuşbaşı kebabı dahî olup ve kendüsü Kıyık semtinde sakin olmakla ol tarafta bir mamur ve mümtaz kirazlar ile müzeyyen ve envai üzümler ile muayyen ve bî nazir kasırları ve müteaddit sofaları olup beynelahalî vel'âyân meşhur ve malûm olmağın 1127 senesinde Cezirei Mora seferi takribi ile merhum ve mağfurunleh Sultan ibnissultan Ahmed hanı salis hazretleri darün-Nasrül-Meymene Edirnei mahmiyeye teşrifleri esnasında tarafı hümayunlarına mukarin ve müntesib ve meclisi hümayun Şevketmakrunlarına duhul ve şuul eden musahiblerden ol bâğı behişt âbâdı nakl ve beyan itmeleriyle ve temaşasına rağbet ve saadetle teşrif ve azimet buyurduklarında merkum bağ sahibi: *Eşşey'ü lâ yüsna illâ ve kad yesellesu*

mefhumunda üç şey ile payendaz yollu hakipayi humayunlarına arz-ü takdim ve hezari acz ve iktısar ile tazim şeklinde eylediğinden ikisi zikrolunan kebab ve akıtma birisi dahî nadiretülvuku' olup padişahı âlempenah hazretlerinin henuz olvakte gelince belki müşahedei humayunları olmayup alelhusus temaşayı gayri mahud ve nekre birşey olmağla oldahî şehri Edirnede meşhur ve dillerde destan ve mezkûr olmağın anı dahî ol akıtma ile pişigâhı humayunlarına nadide reftar ve naşenide etvar ile vusulde şahzadegân efendiler hazaratı ve sair huddam ve mukarriban velhasıl ol mahalde bulunan ol şahsı u'cübe hey'etin temaşasına cem' olup filhakika nedret üzre olmağla herkes görmeğe heveskâr olur.

Meğer Mirzayı merkumun doksan yaşı murûr etmiş bir fertute valdesi olup ber kaide sakal ve bıyığı olmakla olgun herkes seyrü sülükden ve eklü şürbden fariğ olup anın temaşasiyle evkatgüzâr ve mezbureye ve oğluna hezâr, sad hezâr dirhem ü dinar i'tâ ve dürlü dürlü dibâ ve zibâ ihsanı humâyunu bî nihaye ve beyneha olunmakla mesruren hanelerine avdet ve ric'at eyleyüp ahirülömür pâdişahı ruyi zemin ve şahzadegân afiyetbaht efendiler hazeratına daavatı hayriyeye meşgul ve muvazabatı'-birle cızlamasını pişirüp yemeğe başladı.

Velhasıl ol akıtmanın sıfatı:

— Evvelâ.. Bir vukye dakiki hâs, bir kıyye mitarı pak su ile nısıf vukye külü karıştırup gereği gibi duruldup ince astardan süzdükden sonra dakiki mezburu bir vâsi' tencerede ol sade su ile mutedilce meselâ lalenk hamuru şeklinde yapup ve elli dirhem miktarı hamur mayası izafe olunup gereği gibi çalkaya. Şöyle ki gayet özlenüp uvana. Badehu üzerini bir hoşca örtüp mayası gelince Meselâ:

Üç dört saat miktarı dura, andan sonra toprak saç üzerinde kefçe kefçe döküp altı kızarır yollar oldukta üstü dahî ber kaide şıpranı bir

münasip ince kürek misali şeyle alup bir büyük lengere koyup badehu yerine birini dahî dökeler ve iptida bir küçük sahanda tereyağı eridüp ve bir pak kuş yeleği hazır edüp yağdan cüzice üzerine tıla edüp kapayalar ve lengeri sehpa üzerinde cüz'î kor üzre durdurup ta cümlesi pişüp tekmil olunca soğumıya velhasıl bazılar öylece eklederler. Bazılar mukaşşer badem yahut ceviz yahut fındık döğüp katlarına haddi itidalde eküp serperler. Badehu üzerine bir miktar ısıcak aseli musaffa döküp eklederler, lâkin herbiri piştikçe şeker serpilse dahî nazik ve lâtif olur. Hele tatlı konmaksızın istimali dahî hoşhor bir şeydir. Çünkü nev'imamayadan humuzet ahzetmekle hayli hazzı vardır. Men lem yezuk lem ya'rif, fefhem.

Peynir Lokması

Bu dahî acaip latif lokmadır ki gayetülgaye leziz ve filhakika nefayisten madud olmağa şayeste bir nazik şeydir. Ve Cezirei Midilliye mahsustur. Amma murad oldukta heryerde tabh olunmak kabildir. Ahalii Midilli taze lordan yaparlar. Ancak taze çayırpeynirinden ve yine lor peynirinin tuzunu aldıktan sonra dahî olmak mümkündür ve bu diyarlarda bulunan lorlardan dahi olur. Sanati:

Evvelâ taze tuzsuz lordan bir miktar alup cüz'î has un izafe edüp badehu gayet kızmış sade yağda tabh edildikten sonra tatlu olmak murad olunur ise tasfiye olunmuş sıcak şekere yahut bala bırakup bir miktar durduktan sonra çıkarup tabaklara koyup istimal ederler. Yahut sıcak iken üzerine döğülmüş ince şeker koyup kapağını kapadıkta yine derununa sirayet etmekle latif olur.

Süt Böreği

Halis bir vukye (1200 gram) süte 5—6 yumurta karıştırup elli dirhem (150 gram) miktarı dakiki has (halis un) koyup gereği gibi çalkayup alıştıkta bir kenarlı tepsiyi bir iki kaşık yağ ile yağlayup ol mahlut sütü koyup üzeri nev'an kızarınca fırında pişireler, latif olur ve yenmesi hafif ve naziktir.

Bazıları o tepsiye iptida 4—5 yufka koyup badehu sütü koyup pişirirler. Bu dahî bereketlice ve böreğe müşabih olur.

Tatlı Lokum

Envaı çoktur. Lâkin bu bir acayip nev'idir ki gayet gevrek ve hoşhordur. Sanatı:

Evvelâ bir ölçü sade yağı pek kızdırup iki ölçü miktarı dakiki has içine koduktan sonra itidale gelince gayet süzülmüş ekşi torba yoğurdu koyup yuğuralar. Badehu biriki saat miktarı üzeri örtülüp dura. Badehu tekrar cüz'î yuğurup murad üzre lokum yahut kurabiye gibi yuvarlanup ziyade kızmış yağa koyup tamam piştikte sıcak safi bal yahut şekere bırakalar. Tatlusunu içtikte kevgir ile bir gayrı tabağa ihrac edeler. Meselâ bir tava lokum dahî pişince tatluda durup badehu ihrac ede ve tatlısı süzüldükte fağfur tabaklara nizamlıca dizüp vakti hacette istimal oluna. Pek lâtif olur.

Peynir Hoşmerimi

Çobanlar Telmuş ve Yörükler Söndürme derler. Tarifi: evvelâ taze teleme peynirinden biriki vukye alup bir tencere içine ufaklayıp kaşık ile mutedil ateşte karıştırmağa başlıyalar. Tâkim arsüt misali olup kaynamağa başladıkta ol vakit yirmi dirhem miktarı dakiki has ilka olunup peyderpey karıştırmaktan hali olmayalar. Şöyle ki peynir şekeri gibi uzanup diheniyeti bilcümle dışarı gelüp cüz'î dahî olhâl ile karıştırup terk oluna. Bir acaip latif gıda olup bazıları öylece ve bazıları dahî şeker ve bal koyup istimal ederler.

HELVALAR

Nevriyye

İşbu 1178 (1764) tarihinde İzmir kadısı iken sabık efrenç gümrükcüsü Ahmet ağa hanesinde yenüp gayet tabiate hoş gelmekle ismini suâl eylediğimizde nevriyye ismiyle tesmiye olunduğunu haber verüp ve mumaileyhin hanesinden gayri bir hanede dahî pişirilmediği mesmuumuz olmakla pişiren cariyeyi mahkemeye getirtip bizim cariyelerden birine talim ve mezbure dahî 5—10 defa ondan âlâ pişirmekle hatırdan çıkmamak için işbu mecmuanın kenarına vezni ve san'ati tariki ve terbiye ve tabhı işaret olundu.

San'ati: Evvelâ bir tepsiye kifayet edecek miktarı has un safi limon usaresi ve 10 adet yumurta beyazı ile yuğurup ve ellerine zeyt yağı tılâ ederek gereği gibi yuğurup hamur edeler. Eğer limon bulunmazsa koruk suyu ile yuğrula. Badehu hamuru parça parça kesüp ve oklava ile börek yufkası gibi açup herbirin dörder parça büküp bol yağ içinde pişireler ve çıkarup süzgiye bırakalar ki yağı gereği gibi süzüle. Badehu bir miktar kesilmiş tatlı şeker şerbeti tencere içinde kaynar iken mezbur süzülmüş yufkaları içine bırakalar. Tamam şerbeti içtikte çıkarup bir kenarlı derince tepsi üzerine parça parça nizamlıca döşiyeler. Tepsinin nısfına çıktıkta anın üzerine kaymak döşeyüp dahî üzerine tepsi dolunca mezkûr haşlanmış yufkadan döşeyüp tamam oldukta tekrar tepsiyi küllü ateş üzerine koyalar. Gereği gibi kabarup yumuşaya. Badehu indirüp üzerine gülap ve darçın serpüp istimaline şuru oluna. Gayetülgaye leziz ve lâtif ve midede hazmi seri' ve hafif olup kat'a sıklet vermez. Çünki limon usaresinde nev'ıma humuzet ahzetmekle hazzı vardır. Men lem yezuk lem ya'rif kabilindendir. Fefhem.

Beyaz Kadayıf

Bu cümleden alâ ve saraya mahsus idi. Badehu taşrada dahî olmayup merhum ve mağfurünleh sultan Mahmut tabeserah hazretleri [1] et'ime ve eşribeye rağbetleri olup bazen ta'lim ve tenbih ve bazen şöyle böyle ola diyerek alelhusus velinimet Süreyya himmetimiz merhum ve

[1] 1730 - 1754, Birinci Sultan Mahmut bin İkinci Sultan Mustafa.

mağfurünleh ağayı Darüsseâde Elhaç Beşirağa Hazretleri dahî ol hususta meşrebi hümayuna mutabık olmakla eşribe ve et'imede kemali dikkat ve tabbahların güzidelerine rağbet ve bahşış vermekte bezlü vus'u kudret buyurduklarından nâşi herbiri dikkati tamam ve mezidi sayü ihtimam edüp alâ'kaderuttaa diyerek kâh şöyle kâh böyle gayetülgaye pek beyaz karar ve finefsülemr vucuhla latif ve pişkin ve istimali cümleden leziz ve hafif ve nemkin olmuştur. Sanati: Evvelâ gayetülgaye maruf ve sanatinde mahir kadayıfcıya bir yassı sepete yahut tepsiye kadar yetecek kadayıf döktürüp badehu bir vukye miktarı taze tereyağını eridüp ol kadayıfı bir münasip tepsiye nizam verdikten sonra ol yağdan üzerine çıkar mertebe koyup mutedil kor üzerinde gayet teenni üzre tabh edeler. Badehu Şam nebatından yahut peynir şekerinden, bunlar olmadığı surette mai kâğıtlının kebir nev'inden kaide üzre kestirdikten sonra sıcak sıcak kadayıfın üzerine çıkınca koyup beş altı dakika miktarı ateşte meksten sonra indirüp şerbetini çekince bir miktar tehir olunup badehu istimâl oluna. Filhakika vucuhile nazik olup sair nevilerinden alâ olduğunda iştibah buyrulmıya. Ancak herbirinde başka letafet ve renginde ve ta'mı lezzetinde birbirine mugayereti olup lâkin aslı asîl tabh olunan ev kadayıflarında olan çeşni bulunmayup bir gayri nazik ve latif ve nadide yollu bir şey olmakla hak budur ki pek naziktir.

Eğer murad olunursa kaymaktan rubu' gibi kuruş gibi kat' edüp üzerine nizam üzre dizüp ve Fiyyum gülâbı ilka olunursa gayet ra'na olur.

Kaymaklı Saray Etmeği

Sarayı hümayunda nefsi nefisi hümayun için has furunda tabholunan has ekmek ki Enderon ağaları ana fodula tâbirederler. Eğerçi fodula dedikleri ekmek dahî üç dürlüdür [1].

Hünkâr için tabholunan ekmek birkaç nevidir. Bir nev'ine dahî Mirahor ekmeği derler ki dışarda Tophane somunu dedikleri ekmeğe hey'eti müşabihtir. Amma gayetülgaye hastır ve mezkûr ekmek dışarda tabholunmak mümkün değildir. Zira buğdayın gayetülgaye âlâsından ve kemâli mertebe tathir eylediklerinden gayri bir nev'ini mahsus bir sade unlaştırup getirirler. Ve bir nev'i dahî Beykozda su değirmeninde hassatan öğüdülür. Ve buğdayın dahî envai olmakla birkaç dürlüsünü itidâl üzre birbirine halt edüp öylece öğüdürler ve yuğurmakta dahî gayet dik-

[1] Fodula üç nevi dediği harcî fodula, harem fodulası, divan fodulası diyüp vakıa üç dürlü tabh ederler.

kat etmeleriyle binaenaleyh tabholundukta gayet kabarup sünger gibi gözgöz olur. Velhasıl ol ekmekten bir tane alup ortasından iki şakkeyledikten sonra iki tarafında bulunan içlerini alup hemen kabukları kaldıktan sonra herbirini başka başka bir kaide kadayıf kızartır gibi bol yağda kızartıp badehu sıcak su ile bir miktar yıkayup suyu süzüldükten sonra bir danesini yine kenarlı tepsiye koyup kestirilüp tasfiye olunmuş şekerden üzeri örtülünce koyup tamam ol şekeri içtikten halis kaymaktan miktarı kifaye üzerine koduktan sonra şıkkı saniyi dahî başka tepside şekerini içirdikten sonra anı dahî anın üzerine koyup bir kepçe dahî şeker cümlenin üzerine koyup bir miktar ateşte durduktan sonra gerek sıcak yahut soğuk istimal eedrler.

Vakıa saraya mahsus bir nazik ve lâtif gıdadır amma bu esnada bazı reşid ve zarif çelebiler bâlâda mezkûr olan tavrı vücuh ile tekellüf bilüp ve herhâlde tabh ve yenilmesinde zahmet ve ağırlık olduğu tefe'ül ve mülâhaza edüp evvelkinden âlâ ve nazik olup kat'a tabh ve istimalinde mihnet ve sıklet olmayup devr üzre bir nazik tavırda tabh eylediler ki filhakika andan lâtif ve ter olduğunu ashabı zaika imza eylediler ve her nevi ekmekten amel eylediler. Meselâ fırancıladan ve mezkûr has akmekten vesair her nevi ekmekten ekmeği iki şak edip içini çıkardıktan sonra bir kenarlı tepsiye birbirini koyup iptida tasfiye olunmuş şekerden bir kepçe koyup ol ekmeğe içirdikten sonra yine bir kepçe dahî böyle temam kenarlı tepsi miktarı ol bir ekmek kabuğu yayılur ve şekerini tamam içer. Badehu birini dahî ol veçhile yanî birer kepçe şeker koyup içtikte bir dahî koyup tamam nisabını buldukta matlûp olursa ikisi beynine kaymak koyalar, değil ise ikisini bir yere götürüp şekeri az ise bir miktar dahî koyup istimal oluna.

Mülûki Sakız Helvası

Sekiz yüz dirhem helvacı çöğeni, on dirhem has un, 25 dirhem sade yağ, 15 dirhem iptida has unu sade yağile helva meyanesi gibi tabh edüp indireler. Badehu çoğeni 50—60 dirhem su ile hulasasını alup ol su ile şekeri peynir şekeri kıvamına gelince kaynadup mermer yahut tepsi üzerine döküp soğumağa karip mezbur meyaneden azar azar verüp alıştıralar. Andan sonra peynir şekeri gibi mismarda gereği gibi ağrınca çekeler. Badehu mukaddem kışri izale olunmuş şamfıstığı ile tekrar kifayet mik-

---

[2] Mezkûr ekmek malûm olan fodulalara hey'eti müşabih olmakla sair ekmeklerden imtiyaz için fodula derler. Taşra ricali has ekmek derler.

tarı karıştıralar. Badehu Sakız helvasının taşrasındaki beyaz kabından kifayet miktarı mukaddem tedarik edüp Sakız helvası yapar gibi iki kap arasına miktarı kifaye koyalar. Yahut lokumu gibi keseler. Velhasıl murad üzre yapup ekloluna sükkerî Sakız helvasının mülûkisi bu olur.

Helvayı Hakanî

Bu helva filhakika tekellüflü olup ismi dahî Hakana mensup olmak yad yarına yahut padişahlar yahut cümle helvaların padişahı demek ola. Hele pâkçe pişirildikte cümleden nazik ve ter bir helvadır· Üç dört nevidir. Cümleden meşhuru budur: Has un 200 dirhem, nişasta 200 dirhem, pirinç unu 200 dirhem, bir okka sadeyağı badettasfiye tencere ile ateşe konduktan sonra onları koyup mutedil ateşte kepçe ile muttasıl karıştırarak meyaneledikte üç okka safi bal yahut pâk kestirilmiş şeker ve iki okka süt ile gayet kaynarken haşlayup tencerenin üzerini bir hoşça örtüp bir çeyrek miktarı durduktan sonra açup gereği gibi karıştırdıktan sonra matlûbu olduğu veçh üzre tepsiye yahut tabaklara koyup istimal oluna.

Gaziler Helvası

Cümlenin malûmu olup tabhı dahî âsân olmakla ekseri nas tabh ederler. Filhakika bütün helvalardan tabhı çok kolay ve istimali dahî lâtif vesair helvadan hoş yenir. Sanati:

Bir vukye ruganı sadeyi eridüp süzdükten sonra bir buçuk vukye miktarı halis un koyup mutedil ateşte aralıksız karıştırmağa meşgul iken bir vukye süt ile iki vukye asel (bal)ı dahî kaide üzre tasfiye edüp ateş kenarında hazır ve âmâde edeler. Badehu tamam meyane piştikte balı, sütü hemen koyup tencerenin kapağını örtüp bir müddetten sonra açup gereği gibi karıştıralar, şöyle ki ya biraz soğuyup hurdelenmeğe başlaya, badehu pilâv gibi tepsiye yahut geniş tabağa koyup safalanalar.

Helvayı Me'muniye

Bu dahî meşhur helvalardan olup birkaç nev'i tabholunur. Sanati: Evvelâ beş yüz dirhem aseli cüz'î su ile eridüp pâk astardan süzüp soğudalar ve kaide üzre döğülüp alınmış pirinç unundan 400 dirhem alınup 300 dirhem sade yağ ile nerm ateşte tamam yağ taşra zahir olunca pişi-

reler. Badehu ateşten indirüp anı dahî soğudalar. Badehu balı içine koyup ve tekrar ateşe koyup tencereye yapışmamak için dembedem karıştıralar. Tamam piştikte indirüp kepçe ve kaşık ile alup tavada kızgın yağda kızardup kefgir ile alup tabağa dizeler. Bir acayip helvadır.

Nev'i diğer. Bir ölçü sade yağına iki ölçü pirinç ununu koyup helva meyanesi gibi mutedil ateşte pişirüp badehu bir ölçü asel ile iki ölçü süt dahî izafe edüp birbirine alıştırdıktan sonra bir münasip tepsiye koyup tekrar furunda dahî bir miktar tabhedeler.

İshakiye Helvası

Helva aksamından ve gayetülgaye lâtif ve tenavül ve istimali cümle helvalardan hafif ve mahrusei Burusaya mahsus gibidir. Sair diyarda dahî yapılır ise Medinei mezburede yapılan mertebelere vasıl olmak emri muhal kabilindendir. Hasılı kelâm menlem yezuk lem ya'rif. Ve anda dahî her hanede tabholunur iken merhum ve mağfurünileyh Nakib efendi hanesinde yapılanı birisi taklit edemezlerdi.

Merhum ve mağfurünileyh imamı şehriyarî efendimiz, Arapzade Abdürrahman Efendi ile 1143 (1730) senesinde meks ve ikamet esnasında ol mahalle davet ve helvayı mezkûru esnayı taamda tenavül edüp filhakika vücuhla lâtif ve nazik olmakla tariki tabhı tefahhus ve suâl eyleyüp işbu mahalle kaydolundu. Sanatı: Bir okka pirinç unu 150 dirhem sade yağ ile mutedil kor üstünde 200 dirhem iç kabuklu ve döğülmüş badem ile beraber pişirüp badehu 200 dirhem kaynar süt ve bir okka şeker ile haşlayup bir hoşça karıştıralar. Badehu fincanlara koyup tabaklara dizeler· Gayet nizamlı olur.

Yengem Duymasın Helvası

Zihnede ekseri evlerde yaparlar ve ismine canki derler ve İstanbulda lebidilber (dilber dudağı) derler. Gayetülgaye nazik ve lâtif helvadır. Sanatı: Evvelâ bir ölçü halis nişastayı iki ölçü su ile alıştırup elekten süzeler ve iki ölçü aseli dahî eridüp astardan süzdükten sonra nısıf ölçü musaffa rugani sadeyi dahî bir münasip helvacı tenceresine koyup bilâfasıla yağ zahir olunca karıştıralar. Badehu gâh u bigâh dahî nişasta kokusu gidüp tamam kıvamı gelince karıştıralar. Badehu ateşten indirüp veçhi münasip üzre pâk tabaklara koyup tenavül ve istimal buyuralar. Gayet lâtif helvadır. (Bu helvayı şekerle yapup ve yağı yüz dirhem miktarı ba-

dem yağı olup ve maan konmayup tamam koyulmağa başladıkta birer kaşık az az nişasta kokusu gidince ilka olunsa dahî âlâ ve ta'mü lezzeti rânâ olur ve bir miktar gülsuyu ve misk konsa tepelik nazik olur).

Güllâç Palûdesi

Güllâç envaından gayetülgaye lâtif ve tenavülü ve istimali cümlesinden hafif ve merhum Şeyhülislâm Paşmakçızade Hazretlerinin hanelerine mahsus olup pederim merhum ve mağfurunileyh damatları olmak takribiyle bizim hanemizde dahî daima tabh ve eklolunurdu. Sanatı: Evvelâ şekeri âdet üzre kestirüp ve şerbet edüp tenceresiyle ateş kenarında sıcak dura. Badehu bir kenarlı tepsi yahut yumurta tavasını sahpa üzerine koyup ve altına kömür ateşi döşeyüp ve tepsi içine mezbur şerbetten bir kepçe koyup kaynamağa başladıkta bir tane güllâcı şerbet üstüne yayup kaşık ile basalar. Islandıkta karıştırmağa başlıyalar. Halloldukta bir tane güllâcı dahî koyup karıştıralar. Halloldukta yine koyup karıştıralar. Tamam palûde kıvama geldikte yine şerbeti mezburdan bir kepçe koyup ve yine güllâçtan koyarak ber minvâli meşruh koyulunca halledüp yine şerbetten ve güllâçtan koyup palûde kıvamında hallederek tepsi dolup tamam oldukta ateşten indirüp ve üzerine bir fincan gülabı koyup karıştırup terk edeler.

Tamam soğudukta üzerine kışrı izale olunmuş badem yahut şamfıstığından nizamlıca dizüp ekil buyuralar. Eğer bir iki çekirdek misk gülabı ile halledüp konulsa dahî âlâ olup râyihası tayyip olur. Velâkin şerbeti âdetten ziyade tatsızca ola. Zira tabh olunciyedek, rutubeti uçup tamam nisâbını bulup itidale gele.

Pelteşin

Bu dahî sa'lep gibi istimâl olunur ve sarayı hümayuna mahsus gayetülgaye hoşgüvar ve buharı dımağa suuddan men' eder. Sanati:

Bir fincan nişasta otuz fincan miktarı su ile ezüp kıl elekten süzdükten sonra bir havan tencerede nişasta kokusu gidince kaynadıktan sonra lezzet verecek miktarı pâk şeker ve gülap yahut çiçek suyu koyup bir miktar şeker ile dahî kaynadıktan sonra bir iki adet limon suyunu pâk astardan süzüp anı dahî itidâl üzre koyup cüz'î karıştırdıktan sonra indirüp sa'lep fincanlariyle istimâl edeler.

Kavun Baklavası

Bir nekre tavr olup baklava resminde tabh olunur· Sanati:

Evvelâ bir münasip kenarlı tepsiyi cüz'îce yağlayup dahî on tane ince açılmış yufka koduktan sonra gayet tatlı kavundan kaşık ile alup ol yufkaların üzeri bir hoşça örtülünce nizamlıca koyup bir adet yufka dahî üzerine koyup cüz'î üzerine yağ serpeler. Badehu furunda gereği gibi kızarınca pişirüp istimâl buyuralar. Üzerine hiç konmayıp öylece pişse dahî güzel olmak mülâhaza olunur. Badehu furundan geldikte üzerine şekeri çokça eküp tenavül olunsa lezzeti hoş olduğundan maada dafii safra olmakla dahî güzel olur.

(Üzerine bir ince yufkadan sonra bir yufka dahî kalınca konup pekçe pişirüp ol kalın yufkayı kaldırup incesi kaldıkta gayet münasip olur).

Falûzeç (Palûde - Pelte)

Pelte dedikleridir. Filhakika lâtif şeydir amma Şam nebatından ka'k buğdayından yapılan nişadan yapmalariyle gayretülgaye beyaz olur.

Evvelâ bir vukye beyaz şekeri 4—5 vukye su ile şerbet edüp 40 dirhem miktarı nişayı dahî bir miktar su ile ezüp ve kıl elekten süzüp ol şerbete izafe olunduktan sonra üç saat miktarı zamanda muttasılan karıştırup indirdikten sonra bir fincan halis kül suyu kona, gayet lâtif olur ve tabaklara ve belki yekmerdilere konsa müteaddit olduğundan başka sininin üç mahalline konmakla tezyini taam ve sofra olmakla bâsıra ve zaika hazzedüp belki zahir ve bâtın beş his mütelezziz ve safa eder. Eğerçi ekseri et'ime hikmet üzerine mamul ve belki aslında hukemâ re'y ve tedbiri ile amel ve icat olunmuştur ve tertib üzre istimâl ve tenavülü dahî şarttır. Hâlâ bazılarına mürâât olunur.

Evvelâ peltenin vücuhla nizamına halel gelmeyüp cümle taamın üzerine yenmesi kaidei tıbba mürâât olunmuştur. Zira taamın buharına sed olmağıçün icat olunmakla filvaki hâlâ öylece istimâl olunur. Lâkin süt aksamına vechen minelvücuh riayet olunmayup yemeğin başlarında ve sıcak istimâl olunmak herhalde tıbban vacip iken soğuk yediklerinden başka tam doyulduktan sonra yerler. İki veçhile hata edüp belki taamı ifsad etmekle belki fesadı mide dahî ârız olur.

Sarayı hümayunda hâlâ ekseri yeme ve içmelerinde tıb kaidesine riayetle iptidâ çorba, badehu sıcak sütlü aş ve üzerine şeker katarak kullanırlar. Bu palûde de eğerçi kadimdir, amma mevalîi izamdan Nev'î

Efendi Hazretleri tekrar ve yazıldığı üzre dikkat ve tekellüf buyurmakla bir mertebe revnak ve şöhret buldu ki tâbir olunmaz. Hattâ kendisine hicap gelüp çaresiz kibarı ulemaya ve sarayı hümayunda Darüssaâde ağasına ve belki Padişahın önüne varınca birer ikişer mertebânî ile hâkipayı devletlerine arz ü takdim ve mahzuz olan devletlilere tazim edüp mükerreren göndermekle namı sâmîleri (Pelteci Efendi) oldu ve bu takrib ile (Rahatülhulkum) a dahî tekrar dikkat ve nizam verüp eslâfta yapılan tarz ve tavurdan âlâ ve ra'nâ pişirmişlerdir, Rahmetullahi,taâlâ. Filhakika tabiat ashabından zatı muhterem olmakla tanıdık ve dostlarına palûze değil canını verir bir kâmil vücut idi. Hâsılı kelâm palûde böyle.

Gurabiye

İptida bir okka balı ateşte eridüp astardan süzdükten sonra bir okka sade yağı dahî eridüp ve süzüp birbirine karıştırup lokum hamuru kıvamına gelince has un koyup gereği gibi yuğuralar. Badehu matlûp olduğu veçh üzre kurslar yapup ve bir tepsiyi cüz'î yağlayup üzerine dizüp furunda tabh edeler· Eğer beyaz olmak matlûp ise üzerine kâğıt örtüp öylece tabh edeler ve şeker ile yapılmak murad olunursa ince sahk olunmuş bir okka pâk şekeri yine sade yağa badelilka has un ile yuğurup kaide üzre amel edeler.

Revani

Rumelinde ve Bosnada Kadıboğan derler Revani dedikleri gayri tavurda yapılup gurabiye resminde yahut tepsiye düzce yapup badettabh şeker ve bal ile baklava gibi haşlarlar. Bu diyarda gurabiye resminde yapup kadın göbeği derler. Gayet gevrek ve lezizdir ve bu risalede mezkûrdur. Sanati: Evlerde ölçü, sair yerlerde vezn ile amel ederler. Evvelâ iki ölçü has un ve iki ölçü bal ve bir ölçü sade yağ ve bir ölçü yumurta, iptida balı ve yağı eridüp pâk astardan süzdükten sonra unu azar koyup karıştıralar. Badehu yumurtayı dahî koyup kuvvetlice nısıf saat miktarı çalkayalar. Badehu bir kenarlı tepsiye döküp furunda itidâl üzre tabh edeler. Badehu matlûp olduğu üzre kat' edüp tabaklara ihrac edüp istimâl buyuralar.

Nev'i âhar: Vezn ile yapılursa has un 400 dirhem, bal 300 dirhem, sade yağ 200 dirhem, yumurta 20 tane üslûbu sâbık üzre cümleyi bir yerde karıştırup ve gereği gibi çalkayup tabh edeler.

Nev'i diğer: Sade yağ 100 dirhem, bal 200 dirhem, yumurta 20 tane,

150 dirhem miktarı has un ile yağ ve balı badettasfiye cümleyi bir yere koyup ziyadece çalkayup bir kenarlı tepside furunda yahut saç ile fevk ve tahtında kor ile âheste tabhedeler.

Kadın Göbeği

Rumelinde revani derler. Gayet gevrek ve haylı hoş olup tabhı ve ameli dahî âsân bir şeydir.

Evvelâ iki okka unu yarım okka sade yağda helva meyanesi gibi tencerede karıştırup badehu pâk küllü su ile yuğurup hissolur olmaz tuz izafesiyle gurabiye gibi yuvarlayup ortasını bastırup cüz'î yağlanmış tepsiye hemvâr dizüp yahut bütünce yayup baklava resminde badelkat' furunda tabh eyledikten sonra şeker yahut bal ile tepsi soğumadan sıcak sıcak belki kor üstünde haşlıyalar. Gayet nazik olur. Bazı def'a kıvamında yahut tatlılanmasiyle yahut lütfü nardan naşî hoş düşüp hazzolunur. Filhakika tekellüfsüz acele olarak yapılur.

Özbek Helvası

Özbek Hacı Şeriften menkuldür. Vilâyetlerinde bu veçh üzre âmel ederlermiş. Evvelâ bir miktar sadeyağ ve bir miktar has un bir miktar şeker, sadeyağı tencere içine koyup eridikte has unu azar azar üzerine koyup boza kıvamına gelince ziyade komıyalar. Tahminen beş dakika miktarı kaynaya. Badehu şekeri şerbet edüp azar azar üzerine dökeler.

Yağı undan biran ayrıla, yağı süzürüp helvayı tabak içine koyup ekloluna. Kat'a içinde yağ olmadığından üzerine su dahi içildikte âdemi incitmeyüp bir terü taze lâtif helva olur. Tecrübe olunmakla işbu kenara kaydolundu.

KEBAPLAR

Süt Kebabı

Birkaç veçhile naklü beyan ederler [1]. Lâkin bazı ahibbamızda tabholunup tenavül olunan veçih budur ki kuzu yahut koyun etinden miktarı kifaye doğrayup ve tuz ve biber koyup bir iki saat durduktan sonra tencereye koyup üzeri örtülünce halis süt koyup tamam köpüğü gelüp alınca gereği gibi kaynadıktan sonra tencereyi indirüp etleri çıkarup soğudalar. Badehu ber kaide şişlere geçirüp mutedil kor üstünde çevirmeğe başladıktan sonra tekrar taze halis süt tedarik edüp ateş kenarında sıcak durup tavuk yeleği ile gâhü bigâh andan tılâ edeler ve damlası ziyade oldukca cüz'î dakiki has ekeler. Bu veçhile tamam kızarup piştikte derakap sıcak sıcak tabağa koyup soğutmaksızın üzerine tarçın eküp tenavül buyuralar.

Kırma Tavuk Kebası

Bu kebab dahî meşhurdur. Amma sarayı humayunda ancak tavuktan padişahı alempenah hazretlerine mahsus ve tab'ı humayunlarına muvafık olmakla ve tabhı dahî bir iki âdeme mahsus olup gayri tabbahların ellerinden gelmez. Elhasıl birkaç adet tavuğu badettathir 24 saat mururundan sonra herbirini ortasından yarup kaide üzre mecmu kemiklerini ihraç eyledikten sonra keskin bıçak ile ayrıca kıyma şeklinde doğrar gibi edüp lâkin yine bazen birbirlerinden veçhi üzere kat' olunup miktarı kifaye tuz ve biber ve tarçın ve bir fincan miktarı soğan suyu koyup bir saat miktar terkedeler. Badehu pak şişlere bir hoşca nizamlı geçirüp ibtida gayet nerm ateşte mufassalan çevirüp badehu taze tereyağını tavuk yeleği ile tamam pişince tılâ etmekten halî olmıyalar. Gayet yumuşak ve lâtif olmasına bais ve levnini dahi güzel eder. Hak budur ki cümle kebablardan eltaf ve tenavülü ve istimali sairlerden ehaf olduğundan iştibah buyrulmaya.

---

[1] İstanbula gelen elçilerden Boğaziçinde Baltalimanında meksü ârâm eden Fransa elçisinin aşçıları dutlukta çadırlarda yemeklerini pişirirken yaptıkları bir diğer nevi süt kebabını da müellif yazıyor.

Kuşbaşı Kebab

Bu kebab gayetülgaye binazîr ve belki mahrusei Edirneye mahsus belki anda dahî su yolcular kethüdası merhum Mirzaya münhasır idi. Sonra Rumeli kaleminde eşrafı kuzatı zevil'ihtiramdan serlavhai yemin Merhum ağa zade efendi ol vadide kerratla tabhettirüp gâhü bigâh damadı şehriyari merhum İbrahim Paşa damadı ve kethüdayı merhum Mehmetkethüdaya gönderirler idi. Hattâ budur ki cemi' kebablardan nefis ve âlâ belki envai kebabların padişahı dense lâyik ve sezadır· Hattâ Mirzayi mezburun gayet güzel bağı ve kasırları ile müzeyyen kirazlığı olduğunu bazı musahipi şehriyârî merhum ve mağfurunleh Sultan Ahmet hanı salis tabe serah hazretlerinin pişigâhı hümayunlarına naklü beyan etmeleriyle tab'ı hümayunları nev'a meyl ve rağbet ve ol bağı behişt âbâdı seyrü tamaşaya azimet buyurduklarında sahibi bağ ol kebabı mâhazar makulesi filhal nefsi nefisi humayun içün ihzar olunan ta'amlarına ilâve etmekle gayetülgaye mizaçı humayunlarına hoş gelmekle birkaç def'a dahi mahsus sarayı humayuna irsâl olunmuştur. Filhakika gayet nazik kebabtır.

Evvelâ miktarı kifaye kuzu yahut koyun etinin mehle dedikleri mahallinden cevzi rumî misillü birbirine mutabık kat' edildikten sonra miktarı kifaye biber ve biriki fincan soğan suyu koyup bir hoşça karıştırup örteler. 3-4 saat miktarı zaman mururunda ince mevzun şişlere nizamlıca geçirip mutedil ateşte kaide üzere muttasılan çevirmeğe başlayalar damlamağa başladıkta cüzi has un ekerek tamam birhoşça biştikte ateşten alup pâk lengerlere koyup üzerine tarçın ve kimyon eküp soğumadan istimal buyuralar.

Uskumru Balığı Kebabı

Taze uskumru balığından miktarı kifaye alup kaide üzre temizledikten sonra ikişer üçer parça kesip ve tuzlayup bir miktar durduktan sonra herbirinin arasına birer defne yaprağı geçirmek vech üzre şişlere geçirüp iptida gayet nerm ateş ile badehu ziyade ederek tamam kızarınca mufassalan çevirüp pişireler ve acele ederek tenavül buyuralar.

Güveç Balığı

Balıkların envai kesir olduğu gibi tabhı dahî türlü türlü olup edna tasarruf ile ta'mı lezzeti birbirine muhalif ve mugayir olur. Hasılı kelâm toprak güveç ile furunda pişmekle gayetülgaye leziz ve lâtif ve hattâ

sair etime dahî toprak zarfta (kapta) tabholdukta gayet hoşhur olur ve hafif olur, sanati:

Herhangi balık ise temizlendikten sonra ufaksa bütünce büyük ise doğrayup tuzlayup miktarı kifaye soğanı dahi ince doğrayup cüz'î tuz ve bir kaşık yağ ile kavurup nısfını güveçe koduktan sonra balıkları üzerine koyup bir iki fincan sirke ile su koyup furunda, yahut güveç üstüne münasip kapak kapayup üst ve altına kor koyup pişireler. Gayetülgaye yemesi hoş olur. (Bir dirhem zağferanı suda nak' edüp rengini katsalar rayihası hoş ve rengi dahî gayet acib olur. Sirke ve suyu koymakta dikkat edüp azca koymak lâzımdır. Meselâ balıkların üzerine çıkaracağımız mertebe konup yanî nekadar az olsa ziyade lezzetine bais olur).

Furun Kebabı

Miktarı kifaye koyun eti kıymasından alup badehu bir baş soğanı hurda doğrayup biriki kaşık ruganı sade ile kavurduktan sonra kıymayı dahî bir miktar kavurup badehu kifayet miktarı tuz ve biber ve fıstık ve kişniş izafe olunup kuzunun yahut koyunun içyağından parça parça kesüp fincan böreği gibi sarup bir münasip tepsiye dizüp furunda pişireler gayet lâtif olur.

ETLER, PİLÂV ve SEBZELER

Nohutlu Yahni

Evvelâ kâfi miktarda eti doğrayup birkaç defa yıkayup cüz'i tuz ve ziyadece su ile vâsi' tencerede köpüğü alındıktan sonra bir miktar dahî kaynayup ateşten indireler ve cümle suyunu süzüp bir başka tencereye kemikli parçalarını koyup ve kâfi miktarda soğanı ufak doğrayup kâfi miktarda suda haşlanmış nohut ile soğanı üzerine koyup ve süzülen suyu dahî koyup kor üstünde yağlı suyu kalınca pişirüp münasip tirid ile sahana koyduktan sonra cüz'i kor üstünde durursa dahî güzel olur.

Paça Yahnisi

Evvelâ kâfi miktarda paçayı kaide üzre temizleyüp pişirdikten sonra 5-10 soğanı ufak doğrayup cüz'i sadeyağ ile kavurduktan sonra kâfi miktarda kabuğu çıkarılmış nohut ile ol soğanı ve mezkûr paçanın suyu ile kendisini tekrar tencereye kor üstüne tamam muharra olunca piştikte kaide üzre tirid ile sahana koyup tekrar cüzice korda durduktan sonra istimal oluna. Bu dahî acaip nevzuhur gıdadır ki galiba cümleye galiptir.

Patlıcan Paçası

Evvelâ patlıcanı değirmi doğrayup tuzlu suda bir miktar durduktan sonra has una bulayup sadeyağda bir hoşca kızardup badehu üç beş diş sarmısağı iki üç fincan sirke ile döğüp yanî teretor misali yapup bakî kalan yağ ile karıştırıup patlıcanların üzerine koyup kor üstünde yarım saat miktarı durduktan sonra yiyeler. Gayet lâtif olur.

Böğrülce Pilâvı

Evvelâ ikiüç baş soğanı ince doğrayup biriki kaşık sadeyağ ile kızarınca kavurup miktarı kifaye böğrülceyi ayıtlayup tencereye ol soğan ile ve etsuyu yok ise su ile piştikten sonra miktarı kifaye yağ ile haşlayalar gayet leziz ve takviyette binazirdir.

Susuz Köfte

Ahbabımızdan Edirneli Murad ağazade Keşfi Mustafa ağa bazı mahalde tenavül buyurup tariki tabhını müzakere ve tecrübe edüp birkaç defa tabholundu. Hak budurkim gayet nefis ve lâtif olur. Sanati:

Evvelâ pâk ince kıyılmış kucak koyun etinin tuz ve büber ve tarçın ile yuvarlak köfteler yapup badehu bir tencerenin vasatına cüzi su ile bir tas koyup etrafına kemikleri var ise anları çok temiz kamışlar üzerine bir miktar maydanos kökü ve üzerine köfteleri dizüp ve tencerenin kapağını kapayup etrafına yaş astar sarup mutedil ateşte pişireler· Gayet lâtif olur.

Medfune

Diyaribekir taamlarından ve badincandan mamul olup bu isimle meşhurdur. Sanati: Badincanın tazelerinden kifayet miktarı alup kabuğunu soyup cevzi rumî miktarı doğrayup tuzlu suda haşlayup süzdükten sonra bir vukye semiz koyun eti ve biriki baş soğanı hurda doğrayup mezbur badincan ile katkat tencereye koyup nısfı su, nısfı aharı koruk suyu üzeri örtülünce koyup muharra olunca tabholuna, Diyaribekirli Meramî merhum ile tabholunup anlar diyarlarında somak ve ekşi nar sulariyle tabh ederlermiş. Bu diyarda limon ve koruk ile defalarla pişirildi. Gayet hoşhor taamdır.

Marmarine

Cezirei Mora taamlarındandır. Ispanağı temizleyüp haşlayup suyunu süzdükten sonra ince kıyup badehu bir tepsiye cüzi yağlayup biriki yufka koyduktan sonra bu ıspanağı yufka üzerine yayalar. Badehu taze peyniri ikiüç yumurta ile karıştırup ıspanağın üzerine parça parça kaşık ile koyup furunda pişireler. Gayet hoş olur.

Herîse

Meşhurdur. Ekseriya mevlevihanelerde Ramazanı şerifte pişirirler. Kabuğu çıkmış keşkeklik buğdayı bir gece mukaddem suda ısladup badehu bol su ile kaynadup gereği gibi yumuşak olduktan sonra kevgirden süzüp miktarı kifaye tuz ve kemiği çıkup yumuşak pişmiş etten miktarı

kifaye koyup kepçe yahut tokmak ile döğüp tekrar mezkûr etin suyundan katarak itidal üzre kıvama gelince tabh olduktan sonra sahanda koyup üzerine somak ve kimyon ekü̈p tenavül buyuralar. Gayetülgaye lâtif ve istimali hafif ve ziyade mukavvi olduğunda şüphe olunmıya.

(Susuz) Kavurma

Kavurma envai olur. Ancak susuz pişen nev'i cümleden leziz ve lâtif olur. Sanati: Koyun etinden miktarı kifaye alup itidal üzre doğrayup 2-3 baş soğanı dahî kabuğundan ayırup ikişer parça edüp yetecek kadar tuz ile mutedil kor üstüne koyup tencerenin kapağını tersine koyup içine cüzi su koyup gâhü bigâh tencereyi tahrik edüp silkeler. Üç saat miktarı zamanda gayet yumuşak pişer. Suya hacet olmaz. Belki suyuna tertip olmak kabildir.

Ciğer Mücmeri

Ciğer mücmeri kuzu ciğeri ise siyahı ve beyazı, koyun ciğeri yalnız siyahı olsa iptida suda cüzi pişirüp ve ince kıydıktan sonra miktarı kifaye tuz ve biber ve tarçın ve fıstık ve kuş üzümü izafe olunduktan sonra kuzunun iç yağı ile türkçe (derb) dahî derler. Andan alup parça parça kat' edüp fincan böreği gibi yapup bir tepsiye cüz'i yağ tıla edüp furunda tabholuna. Bazıları bütünce yapup tencerede cüz'i yağ ile kızartırlar. Hayli nazik olur.

TURŞULAR

Hiyar Turşusu

Taze körpe hiyarlardan matlup olduğu miktar alup bir sırlı kavanoz yahut bir küçük fuçunun altına bir miktar taze raziyane (Fenouil) koyup sonra o hiyarları koyunca dahî ol raziyaneden koyalar. Badehu itidâl üzre tuzlu su yapup badettasfiye o hiyarların üzerine çıkınca koyup zarfın ağzına münasip bir ağırca temiz taş koyup 2-3 gün güneşte durduktan sonra bir serince yere kaldırıp birkaç gün mürurunda ber kaide ekşi olmakla istimale şayeste olur. Eğer bir seneyedek durması murad olunursa o hiyarları gayet keskin sirkeye koyup badehu bir aydan sonra tekrar ol sirkeyi süzüp bir ahar sirkeye konur ise bir seneyedek belki dahî ziyade bozulmayup alâ halihî durur. Eğer dahî tez olması matlûp olursa mezkûr hiyarları soyup ve tûlânî ikişer yahut dörder nısfından aşağı yarup üslûbu sabık üzre pâk tasfiye olunmuş tuzlu suya koyup bir iki günde ekşiyüp yenmeğe seza olur.

Kabak Turşusu

Dolma kabağından miktarı kâfi alup üzerini soyup ve içini çekirdeğinden temizleyüp âdet üzre doğrayup yumuşayacak kadar suda pişirdikten sonra gerekdiği gibi suyunu süzüp soğuyunca bir sini veyahut temiz bir tahta altında bastırıp tamamen suyu giderile.

Badehu taze nane ve maydanozu doğrayup yeter derecede İzmir siyahı, yahut kuş üzümü ile karıştırup bir sırlı kavanoza o kabaktan bir kat koyup badehu o mahlûttan bir avuç koyduktan sonra yine bir kat kabak yine ol mahlûttan koyup tamam oldukta üzeri örtülünce temiz ve lezzetli sirke koyup o kapın ağzına münasip bir mermer koyup birkaç gün geçince istimale şayeste olur. Eğer bir seneyedek saklanması murad olursa yirmi günden sonra sirkesini değiştireler. Badehu bir aydan sonra tekrar yine sirkesini yenilerlerse bir seneyedek bozulmayup hali üzre durup nazik olur.

Şalgam Turşusu

İptida şalgamı soyup badehu münasip veçh üzre doğrayup haddi itidâlde yumuşayınca suda pişirdikten sonra sudan çıkarup başkaca bir yerde soğuyunca dura. Badehu ol suya itidâl üzre döğülmüş hardal koyup bir hoşca karıştırup bir iki saat miktarı durduktan sonra süzüp nısfı ol sudan maadası sirke olmak üzre karıştıktan sonra cüz'ice yani hissolunacak mertebe şeker yahut bal yahut pekmezden ol suya koyduktan sonra mezbur şalgamı bir sırlı zarfa koyup üzeri örtülünce ol sudan koyup birkaç gün geçince istimale başlana. Gayetülgaye gailesiz lâtif turşu olduğundan başka hazma ve göze dahî kuvvet verir. (Eğerçi bu nevi haşlamaksızın da âmel ederler ama rayihası sakil ve istimali hoş olmaz. Ancak tez bozulmayup 5-6 ay belki daha ziyade durmasına baistir. Gayri lütfü yoktur).

Sarımsak Turşusu

Henüz baş bağlamamış taze sarımsaktan miktarı kâfi alup istendiği gibi doğrayup cüz'i yumuşayıncaya kadar suda pişirdikten sonra sudan çıkarup bir hoşca süzeler. Badehu biriki avuç kuş üzümü ve sarımsağa karıştırarak bir sırlı kaba doldurduktan sonra üzeri örtülünceye kadar sirke konup saklana. Biriki gün mürurunda istimale başlana. Gayet lâtif ve leziz olup mide ve hazma kuvvet verir.

Mahlût Turşu

Gayet ufak hiyar ile kezâlik dolma kabağının dahî ufaklarını ve kavun ve karpuzun dahî gayetülgaye ufaklarından matlûp olduğu mertebe badelcem' cümlesini tathir eyledikten sonra kaynar suda cümleyi cüz'ice haşlayup badehu sudan çıkarup suyu süzüldükten sonra hilâl ile üçer beşer yerinden delüp bir sırlı kavanoza veyahut bir münasip fıçıya yerleştirüp sonra üzeri örtülünce sirke koyup bir mahfuz mahalde terk oluna. Beş on gün sonra istimali şayeste olur. Eğer tam bir sene durması matlûp olursa sirkesini bir iki defa tebdile muhtaçtır. Ve bu mahlût turşunun içine ufak yeşil biber ile havuçtan dahî konsa onlar dahî lâtif olur.

HOŞABLAR

Şam Fıstığı Hoşabı

Bunu dahi her yerde yaparlar. Amma bazı mahallerde gayetülgaye lâtif yaparlar· Evvelâ şam fıstığından miktarı kifaye alup üzerinde olan zarları izale edildikten sonra kırılmış hurdelerini bir miktar gülab ve su ile mermer havanda gereği gibi döğüp ezüp tamam mertebe hallolduktan vaz' olunacak şerbetten dahî az az tamam yine gelecek mertebeleredek mezc edüp bir lâtif beyaz badem herîsesi misillû şerbet oldukta kâseye koyup üzerine mukaşşer fıstıkları vaz' edüp tenavül buyuralar. Gayet leziz ve lâtif hoşab olur.

Suyuna çiçek suyu yahut gülâb konsa gayet lâtif olur.

İncir Hoşabı

Eğerçi bu incir hoşabını herkes yapar amma asıl nezaketini bilmeyüp doğrarlar. Kimi kaynatır ve kimi su ile bir gece ıslatır. Badehu karıştırır. Darısı dökülüp suyuna karışmakla bir çirkin şey olur.

Hasılı lâtifi evvelâ bir defa yıkadıktan sonra sapını kesip iğne yahut hilâl ile beş altı yerinden delüp badehu bir kâseye koyup üzerine tezce olsun denirse sıcak acelesi yok ise soğuk su koyup bir gce terk, bu veçhile âmel oldukta iki üç gün dursa fâsit olmayup belki dahî lâtif olup taze incir gibi yumuşak ve gayet letâfet kesbeder ve suyu dahî ra'nâ ve berrak olur ve şeker, asele muhtaç olmayup belki dahî su izafe olunur.

TARİHÎ YEMEKLE İLE İLGİLİ BAHİSLER

Lady Montagu ve Yemeklerimiz

1717-1718 senelerinde Türkiyede İngiliz sefiri olan Montagu'nün eşi Türkiyeye ait yazdığı mektuplar [1] XVIII inci asır başındaki hayatımızın en doğru ve güzel sahneleriyle doludur. Madam Montagu Türk ailesi içine girmiş veyahut davetlerinde bulunmuştur. Bunları çok hisli kalemiyle ve bizlere derin muhabbetiyle en doğru yazarken ziyafetlerdeki intibalarını da katar. Yemeklerin çeşitlerinden bahsetmez. Lâkin biz elimize geçen bu eserle ona ikram olunanlardan ba'zılariyle karşılaşmış sayılabiliriz. Et'ime risalemizin bildirdiği yemek usul ve adabını da onun bu güzel cümleleri süsliyecektir:

Edirnede (17 Mayıs 1717 mektubundan) Kaptan Paşanın dul zevcesi evinde ona zorla kahve, reçel, şerbet ikram etmiştir. İstanbulda 15 Mart 1718 de yazdığı mektupta Sultan Mustafa gözdesi Hafize Sultanın verdiği ziyafeti şöyle canlandırıyor:

— ... Hanım sultan beni akşam yemeğinde bulundurdu. Memleketin âdeti üzre birer birer elli sahan et getirildi. Bunu pek sıkıntılı buldum. Fakat sofra takımının mükemmeliyeti de sultanın ziynetiyle mütenasip idi... Yemeklerde bermutad verilen şerbet te kapakları ve tabakları kabarma altundan çini kâselerle getirildi... Daha sonra Altun tabaklı; çini fincanlarla kahve getirildi.

Edirneden 18 Nisan 1717.

... Sadrıâzamın zevcesine akşam yemeğine davet olundum. Şimdiye kadar bir hıristiyan kadınına hiçbir zaman verilmiyen böyle bir ziyafete nihayetsiz bir zevk ile hazırlandım... Merasime meydan vermemek için bir Türk arabasına bindim... Geldim.. Hanımefendi.. Fevkalâde merasimle beni karşıladı. Dostlarından yarım düzüne kadar hanımı taktim etti... Evinde böyle pekââz tantana gördüğüme hayret ettim. Eşya pek sade idi... Yemeğe kadar benimle görüştü. Bin türlü nezaketler ibraz etti. Yemek sahan sahan geldi. Hem pek çok miktarda hepsi de Türk zevkine göre, fakat size söyliyebilecekleri kadar fena değil. Türkiyede yemeğin

---

[1] Ahmet Refik. Mamad Montagünün mektupları Tarihi Osmanî Cemiyeti mecmuaları. 1329, 1330 senelerine ait ciltler. Ayni zatın (Şark Mektupları 1933.)

nasıl pişirildiğine dair size bir fikir verebilirim. Çünkü Belgratta bir efendinin evinde üç hafta bulundum. Bize aşçılarına pişirttiği yemeklerden gayet nefislerini yedirtti. Yemekleri ilk hafta pek mükemmel buldum. Fakat ne yalan söyliyeyim, sonunda pek sıkıldım· Nihayet kendi memleketimiz usulünde yemek yaptırmak içün müsaade istedim. Bu bıkkınlığı alışkın olmadığıma veriyorum... Türklerin salçaları pek keskin, etlerini epk ziyade pişiriyorlar. Döğülmüş baharatı çok kullanıyorlar.

Çorba et sonunda veriliyor. Fakat sebzeleri bizimkiler kadar mütenevvi. Sadrıâzamın zevcesi fevkalâde bir müsaraatle bana hepsinden yedirdi. Nezaketi derecesinde iştiham olmamasına pek canım sıkıldı.

Yemekten sonra kahve, buhur verildi. Bu pek ziyade hürmete delâlet edermiş. İki cariye diz üstünde saçlarıma, esvaplarıma, mendilime kokuları serptiler. Bir müddet sonra hanımlara kitare çalmalarını, oynamalarını emretti. Derhal itaat ettiler....

TARİHTE GIDA MADDELERİNİ BOZANLARA VERİLEN TESİRLİ CEZALAR

XVIII inci asırda daha eski asırlardanberi inkişaf ede ede tamamen Türk matbahının malı Türk yemeklerinden bahsederken gıda maddeleri satışına da bir göz atmak ve her asırda bu gibi halkın hayat ve sıhhatiyle alâkası olan bu noktaya verilen ehemmiyeti de gözden geçirmek yerinde olacaktır. Bu hususta yine bizim imdadımıza yetişen devlet arşivimizdir· Başvekâlet arşivinde bulduğumuz vesikaların [1] bilhassa bu asrın sonlarına rastlayanları ibretle okumağa ve hattâ bugünkü belediye mevzuatımıza girmeğe değer. Onları burada kısaca alıyorum. Yanî biz bu işi geçmiş asırlarda pek sıkı tutmuşuz.

— Rebiülevvel 1195 (1781) gıda maddelerini saklıyarak İstanbula az gelmesine sebeb olanlar kal'abent edilecektir.

— Zilhicce 1205 (1790-1791) ihtikârın men'ine dair verilen emrin hilâfına taşradan gelen meyva ve saireyi ahaliden alarak esnafa pahalı satan manav ve yazıcılarından dört kişi Limni adasına sürülmüştür.

— 1208 (1793-1794) Fatihte Nişancıda ekmekçi Ali, Balatta ekmekçi Osman gayet esmer ekmek çıkaranlardan Seddülbahir kal'esine hapsedilmiştir. Bu defa has ve beyaz ekmek yapacaklarını taahhüd ettiklerinden affedilmişlerdir.

— Recep 1209 (1794-1795) Nişancı furununda ekmekçi Arnavut Abdülkerim ve arkadaşlarının pişirdikleri ekmek yenmiyecek derecede olduğundan öldürülmelerine bedel Kıbrısta Magosa kalesinde kalebent edildiler.

— 1209 (1794-1795) Bozuk ekmek çıkaran üç fırıncı Limniye, bir fırıncı Seddülbahir kalelerine ve bir okka yirmi dirhem eti yirmi paraya satan kasap Seddülbahre nefyedilmiştir.

— Muharrem 1218 (1803) taze peynirin okkasını esnafa 36 paradan satarak halkı zarara sokan Hacı Yusuf Bozcaada'ya nefyedildi.

— Cemaziyülahır 1230 (1815) Yeniçeri 59 uncu cemaatten Üsküdarda Kaymakçı Bekir narhtan 30 para ziyadesiyle kaymak sattığı ve 51 inci cemaatten Gedikpaşada ekmekçi Ali ve Balatta İsmail yenmiyecek derecede siyah ekmek pişirdikleri tebdil çuhadarı tarafından görüldüklerinden Seddülbahir kalesinde kalebent edildiler.

---

[1] Buraya özetlerini alacağımız vesikalar M. Cevdetin tasnif ettiği Belediye dosyasındadır: Yazılış ve tarih sırasiyle: 5489, 5465, 2639, 2072, 2073, 2054, 3793, 3965, 145, 2071, 2014 numaralara bakınız.

— Recep 1230 (1815) Parmakkapı ve Vefa meydanı ve Hekimoğlu Alipaşada dükkânlarında bütün etlerini bahalı satan üç kasap İstanköye sürülerek kaleye hapsedildiler.

— Şevval 1234 (1819) Cihanbeyli âşiretinden Hacı Musa İzmir ve diğer yerlere koyun satarak İstanbula koyun gelmesine mâni olduğundan Midilliye sürüldü.

— Şevval 1234 (1819) Karagümrükte Bıçakçılar mahallesinde ve Çarşambada iki ekmekçi esmer ve dirhemi noksan ekmek pişirdiklerinden Magosa sürüldü.

— Zilhicce 1240 (1824-1825) Nizamlara uymadıklarından İstanbuldan iki turşucu Köstenceye sürüldü.

YEMEKLERDE MÂNÂ

Osmanlı Türkü medeniyetinde üzerinde durulacak mühim noktalardan biri de içtimaî bünyemize girmiş olan olaylardır. Meselâ bizim eski sosyetemizde kadın ve erkek ayrı idi. Her iki cinsten birbirini beğenen ve taktir edenler kolay kolay karşılaşmaz ve böyle tesadüfî karşılaşmalarda bunun hissedilmemesine her iki taraf itna gösterirdi. Bunun için bazı mânâlara delâlet eden ufak emarelerin ortaya konmasında bile müstesna bir itina gösterilirdi. Meselâ Şarkın eski âdeti veçhile çiçekler, ve hattâ sebzelerin isimleriyle hem kafiye gelmek üzere mânalar tasavvur edilmiştir. Böyle gizli ve efsanevî sevgililerin buluşamadıkları bucaklarda onlara yedirilen veyahut yolları üzerine konan her şeyin bir mektuplaşma gibi mânâları aranmıştır· Bu mânâlar 50 seneye kadar söylendiği gibi ayrıca (lisanı ezhar) diye risalelere yazılmış ve bunların mânâlarını bilenlerin bir lûgatçesi olmuştur. Bunların çoğu da eski kadınlar arasında ancak aralarında söyleşilir ve konuşulur bir sır idi. Biz 1303 (1886) da yazılmış böyle bir risaleden bahsimiz ile ilgili görerek şu isimleri seçtik. Karşısına da delâlet ettikleri müteaddid mânâları sıraladık.

Yoğurt: Gönlünü benden soğut. Bizi avut.

Pirinç: Yanındakinden geç. Âleme ettin bizi gülünç. Sabah kahvesini bizde iç.

Biber: Ciğerim yanar tüter.

Maydanoz: Tenhamıdır odanız. Gelirse güzel gelsin çirkin almaz midemiz.

Bakla: Al beni sinende sakla.

Böğrülce: Efendim keyfin nice.

Nohut: Derdinden oldum bihut. Al beni sinende uyut.

Enginar: Gönül otağın kurmuş, efendisiyle cengi var.

Piyaz: Ellerim Hakka niyaz.

Kereviz: Daha neler görürüz. Yaprağını deleriz. Ele geçse nazlı yâr, bir murada ereriz·

Ekmek: Murada ermek. Maksadım seni öpmek. Neden? Bizi terk etmek...

Eskiden Yemeklere ne gibi (Efavih) kokular ve buharlar konurdu?

Biber
Tarçın
Nane ve taze nane
Maydanoz
Misk
Gülsuyu
Çiçeksuyu
Kimyon
Sirke
Zağferan
Kişniş
Fıstık (Çam)
Maydanoz kökü
Somak
Kuş üzümü
Raziyane (Fenouil)
Sarımsak (Yalnız Turşuda)

Eski Miktarlar ve Tahvilleri

1 dirhem vasatî olarak 3 gram [1]
1 okka (vukye) (400 dirhem) vasatî olarak 1200 gram

Tarihî Matbahımız İçin Yemek Pişirme Edevatı

Tencere
Kefçe (Kepçe)
Kefgir (Kevgir)
Taş dibek
Şimşir el (Havan tokmağı)
Kaşık
Tava
Kevgir gepçe
Lenger
İnce astar
Toprak saç
Kenarlı tepsi
Furun
Ölçüler
Fağfur tabak
Yassı sepet
Mermer satıh
Tabak
Tepsi
Geniş tabak
Astar
Yumurta tavası
Kaşık
Salep fincanı
Yekmerdi
Sini
Tavuk yeleği
Şiş
Toprak güveç
Sahan
Sırlı kap
Kavanoz, sırlı kavanoz
Mermertaş
Fuçu (turşuya)
İğne ve hilâl

[1] Birgivi zade Mehmet Nuri bey de Hâtırgüzarı Etibbada dirhemi 3 gram sayarlar.

Lûgatler

Her ne kadar biz aldığımız bahislerde bazı zarurî sadelikler yaptık. Meselâ has una (Dakikihas) deniyor. Biz bu gibileri bugünkü gibi yazdık. Meselâ ruganı sade, sadeyağdır. Fakat bazılarını da eserin hususiyetini bozmamak için bıraktık. Onları metinden buraya sıralıyorum.

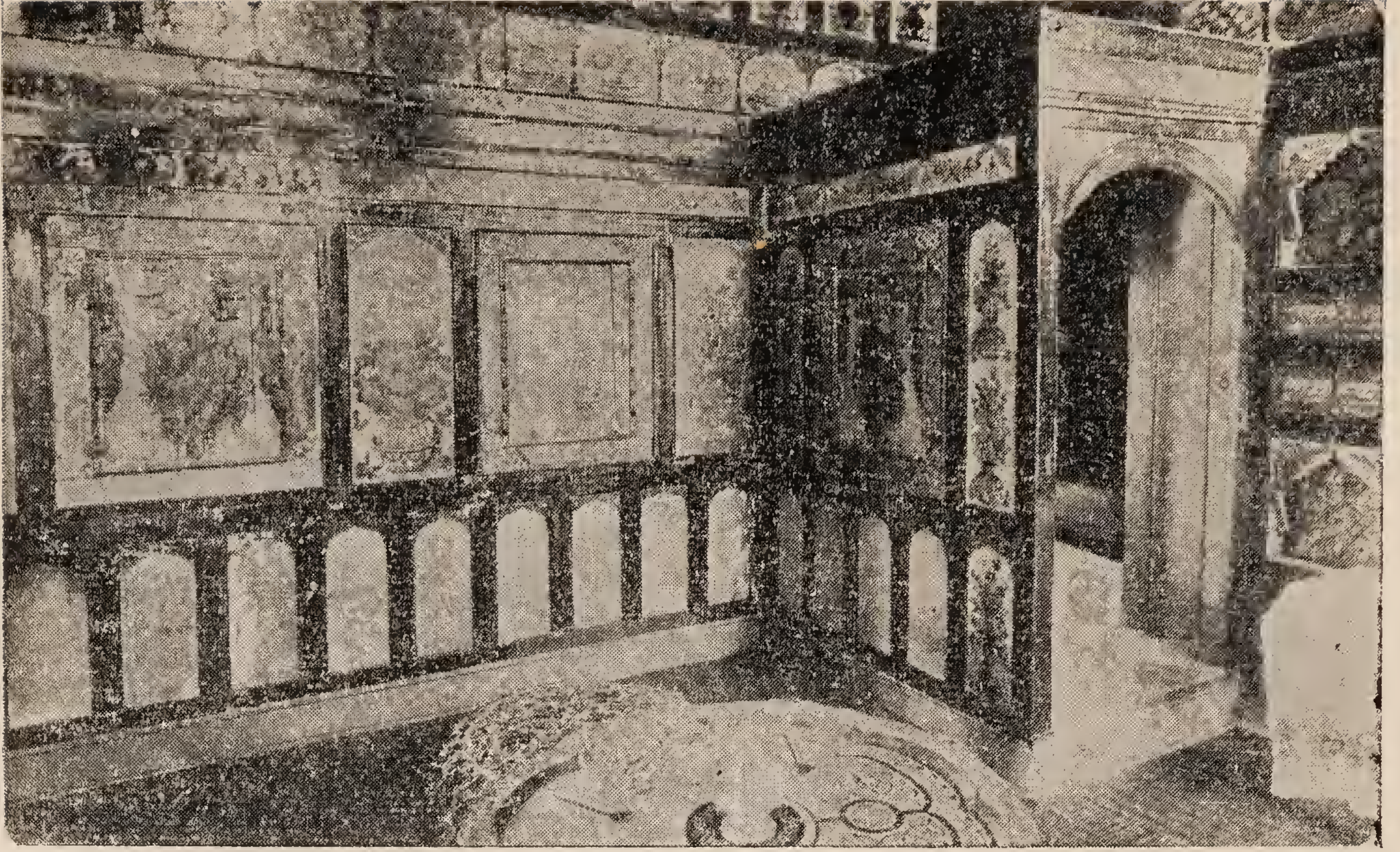
Kışır: Kabuk, zar
Sahk: Ezmek
Âmel: İş, yapılma tarzı
Francıla: XVIII inci asırda hünkârî has ekmek
Tabh: Pişirmek
Dakikî has: Has un
Mükaşşer badem: İç kabuklu badem
Cevz: Ceviz
Aseli musaffa: Safi bal
Ruganı sâde: Sade yağ
Tophane somunu: Bir nevi ekmek
Fodula: (Ekmek, 3 nev'i var. Harcı âlem fodula, harem fodulası ve divan fodulası.

Mirahor ekmeği: Tophane somununa benzer.
Ter: Hemen, tâze
Kurs: Kalıplarla yapılan ve kurabiyede olduğu gibi yassı şekiller, tablet.

RESİMLER

ve

İZAHLARI



Topkapı Sarayında Harem dairesinde Üçüncü Sultan Ahmet yemek odası



XVIII inci asırda gıda maddelerini karıştıran ve ihtikâr yapanların hemen yıldırım cezasına çarpılarak falakaya yatırılmaları

Taeschner



Topkapı Sarayı matbahlarından bir kısım



Bir imaret aşhanesinde yemek pişirilmesi. XVIII inci asır

Taeschner

١١٧٨

چوربالرك انواعنی و تربیه و طریق طبخلرینی بیان ایدر

٥

حیردن یاپلان بعض نوظهور اطعمه‌لر طبخنی بیان ایدر

٧

منقبهٔ غریبه بیان ایدر

٨

حلوالرك انواعنی و قضایف و قایغاقلی بقلاوا و قایغاقلی سراى اتمکى و سائر حلویات مثللو طعاملرك طبخ و تربیه‌لرینی بیان ایدر

١١

کبابلرك انواعنی و بالق و طاوق و طوشان اتلرندن معمول اولان طعاملر و کوللیاستیملرك انواعنی و طریق طبخلرینی بیان ایدر

٢١

اتدن یاپلان طعاملرکه طولمالرك و یپراقلرك و قاووتلرك و صوسمز کوفته‌لرك و پیلاولرك و سائر نوظهور اطعمهٔ نفیسه‌نك طبخ و تربیه‌لرینی تفصیلا بیان ایدر

٢٧

بادلجان و قباق و سائر سبزه‌لردن طبخ اولنان اطعمه … لرینی بیان ایدر و انواعی طریقی واردر

٣٠

خوشی آبلرك انواعنی و صنعت و طبخلرینی تفصیلا تحریر و بیان ایدر

٣٩

Eserin esasını teşkil eden Et'ime risalesi fihristi

Eserin akıtma bahsinin bir kısmını içine alan sahife (V. 8b)

Eserde kuşbaşı kebabını bildiren bahsin bir sahifesi (V. 12a)

Bâdem Herîsesi ve güllâç pâlûdesi kısmını yazan sahife (V. 18b)

Fiatı : 72 Kuruş